



*** Menu Spécialité ***

Élaboré par Kenichiro Sekiya M.O.F.2023
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon
関谷健一朗 "M.O.F. 2023" フランス国家最優秀職人章が継承する
ジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々

Pour commencer

croustilles de "KAWAHAGI" en fin tartare aux graines de sésames torréfiées
カワハギのタルタルと白トリュフのクルスティアン

La Fameuse Gelée de Caviar de Joël Robuchon

à la crème de chou-fleur

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで

L'Anguille

et le foie gras aux épices de sanshô présenté en mille-feuille

山椒の香りを纏わせた鰻とフォアグラのミルフィーユ

L'Œuf de Poule

façon "Chimay" sur une émulsion de Comté, tuiles parmesanes aux copeaux de truffe blanche

"ウフ・ファルシ・シメー" 白トリュフとコンテチーズのソースと共に

La Saint-Jacques

les noix juste poêlées au beurre salé et ses gnocchis relevés d'une sauce fleurette au fumet de ciboulette

帆立貝のニョッキをポワローのカプチーノに浮かべて

La Volaille Fermière de Kyoto

*le blanc en duo - mêlé de jambon blanc de Paris et gruyère, fine croûte de pain de mie dorée,
petites épeautres en risotto*

京都府産丹波黒どりの "コルドン・ブルー" スペルト小麦のリゾットをあしらって

La Pomme d'Amour

en fine coque, mousse légère aux pommes caramélisées et glace vanille de Madagascar

紅玉のキャラメリゼとマダガスカル産ヴァニラのグラスを忍ばせたポムダムール

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

Joël Robuchon
restaurant

Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité

ご愛顧に感謝を込めて

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

お出ししているパンはシャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです

季節や仕入れ状況により掲載メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます